

LA COCKtail StReet RÉVÈLE UNE PROGRAMMATION 2023 EXCEPTIONNELLE, AVEC 60 BARs À COCKTAILS ÉPHÉMÈRES ET UNe DIZAINe De stANDs DE STREET FOOD. À DÉCOUVRIR DU 21 AU 23 OCTOBRe À LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE.



Cocktail

Street

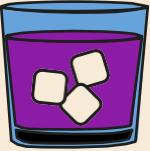
La Cocktail Street, rendez-vous incontournable pour les amateurs de mixologie, se déroulera du **SAMEDI 21 AU LUNDI 23 OCTOBRE 2023**.

Fort de son succès et en parallèle du Whisky Live Paris, le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde, la Cocktail Street investit le parvis de La Grande Halle de la Villette sur 4 500 m².



La Cocktail Street réunira, pendant trois jours, **le meilleur de la scène cocktail française et internationale** dans un décor unique et une ambiance musicale pensée par **Radio Nova**. Sur une terrasse couverte de 4 500 m² et en accès libre au grand public, **soixante bars éphémères** proposeront des cartes cocktails sur-mesure révélant les saveurs d'une quinzaine de spiritueux.

Coté



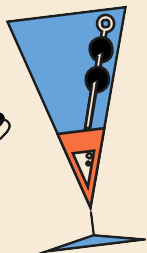
MIXOLOGIE

La variété sera infinie tant en termes de spiritueux - **whisky, rhum, gin, liqueur**, etc - qu'en terme de provenance, de goût et de recettes. Ainsi, plus de **250 créations** différentes pourront être dégustées : des whiskies américains avec **Woodford Reserve**, **Jack Daniel's** ou **Buffalo Trace** aux whiskies japonais avec **Nikka Whisky** en passant par l'Irlande avec **Sexton**.



Apprécié dans une **grande variété de cocktails**, le rhum sera évidemment représenté, avec des provenances géographiques très variées comme la Jamaïque avec **Hampden**, les Caraïbes avec **Angostura**, l'Amérique Latine avec **Diplomatico**, incluant ses versions épicées avec **Kraken**. Allié incontournable de la mixologie, le gin s'invite à nouveau cette année avec **Tanqueray**, **Bombay Sapphire** ou encore **Ford's**. Une tendance poussée aussi par les marques de gin françaises telles que **Anaë** ou la célèbre **Citadelle**. Les autres catégories de spiritueux ne seront pas en reste comme le cognac (**Hennessy**, **Rémy Martin**), les liqueurs (**Cointreau**, **Grand Marnier**, **Marie Brizard**), les « ready-to-drink » (**All possible Daïquiri**), la bière (**DBI**) ou encore les vins natures Triple A (**La Maison & Vélér**).

Bars INVITÉS



Chaque édition de la Cocktail Street met à l'honneur **deux bars invités**, un français et un étranger. L'occasion de déguster des **créations uniques** dans deux décors recréés à l'identique des bars d'origine ! Cette année, le londonien Kwānt et le parisien Golden Promise, ainsi que leurs bartenders respectifs, se délocalisent pendant trois jours sur la Cocktail Street !

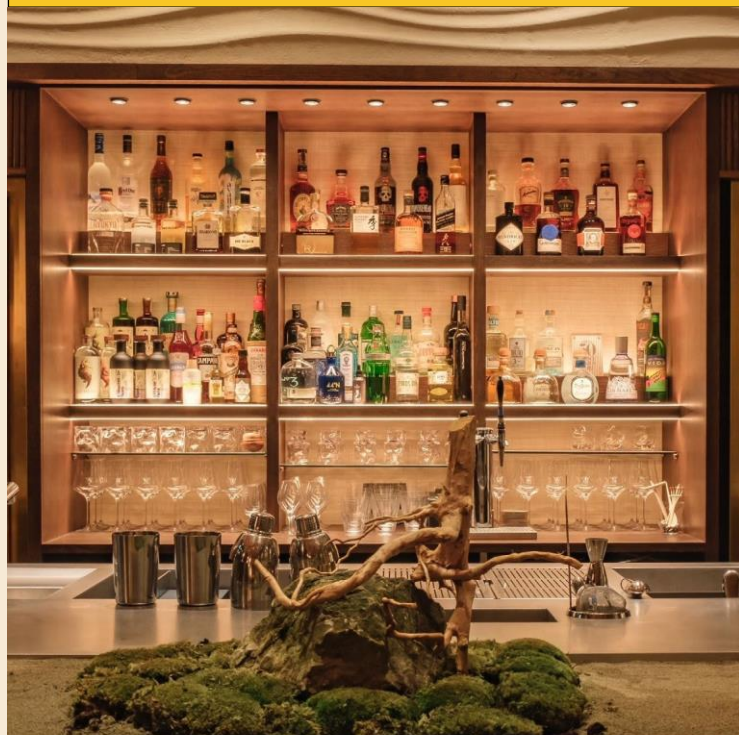
KWĀNT - LONDRES

En juin 2023, le bar à cocktails Kwānt ouvre au cœur de Londres, une toute nouvelle adresse ! Pour la première fois, l'équipe d'Erik Lorincz, bartender de renommée internationale, officie hors les murs, à la Cocktail Street. On y dégustera pendant trois jours des créations éphémères autour des whiskies et spiritueux Nikka Whisky. L'exceptionnelle créativité au service des cocktails sera à déguster au Kwānt !



LE GOLDEN PROMISE – PARIS

En plein cœur du quartier de Montorgueil à Paris, le Golden Promise propose une carte foisonnante dédiée au whisky, rassemblant plus de 1200 références - dont 1000 bouteilles de collection - sélectionnées dans le monde entier. Neat, on the rock ou en highball, on le déguste sous toutes ses formes mais aussi en cocktail à travers des grands classiques (Old Fashioned, Negroni...) ou des créations inédites à partir de whiskies d'exception. Adresse incontournable de la capitale, le Golden Promise sera présent sur la Cocktail Street pour des cocktails signature élaborés à partir de whisky !

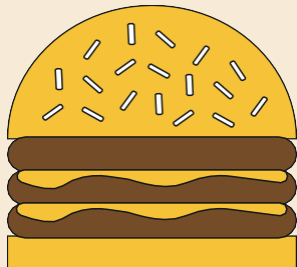


Côté FOOD

Reflet du dynamisme du secteur et notamment des accords mixologie et food, la Cocktail Street s'associera de nouveau au Food Market pour présenter une dizaine de stands de street food parmi les meilleurs de la capitale.



UN AVANT-GOÛT De Ces IMMANQUABLES ADresses :



BLEND Burger

Depuis 2011, Blend explore la burger culture pour réinterpréter des recettes mythiques avec des ingrédients produits par des artisans passionnés, comme le pain mi potato bun, mi baguette signé par le M.O.F boulanger Frédéric Lalos, et partager avec le plus grand nombre sa vision de la « burgerness ».



Smash Burger (ou F.O.B pour les experts)

Super Hamb : bœuf maturé, bacon, American cheddar, sauce secrète, ketchup, pickles et salade iceberg



JANET BY HOMER

Hot dog et Lobster roll

Après le succès de Homer Lobster, le chef Moïse Sfez met au goût du jour le corned beef sandwich, inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50. La recette de Janet by Homer : une viande de bœuf préparée dans une saumure d'épices, bouillie puis fumée dans les règles de l'art. Composé de bœuf Wagyu soigneusement sélectionné servi chaud ou tiède, coupé minute avec du pain de seigle et de la moutarde, le résultat est sans appel !

L'indétrônable hot-dog de Janet

Hot-dog choucroute

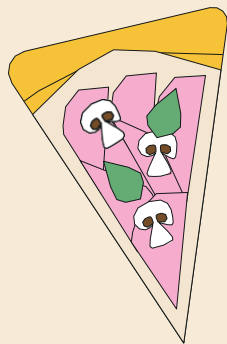
Iconique hot-dog lobster roll



BANG BANG Chicken burger

Bang Bang a été créé par le duo de feu Carlos Peñarredonda et Mads Christensen à la suite de leur rencontre dans les cuisines reconnues de la scène bistronomique comme Le Mary Celeste, Hero ou encore Candelaria. Après des mois de réflexion, ils unissent leurs forces et lancent Bang Bang et leurs assiettes mêlant des saveurs du Pérou, de la Thaïlande ou encore du Danemark.

Fried-chicken burger, salade de papaye et chicharron, croquettes de cheddar au piment, etc



TRIPLETTA Pizza

Tripletta, c'est LA référence de la pizza Napolitaine à Paris. Elles sont toutes réalisées et travaillées selon la tradition napolitaine avec des produits 100% italiens et certifiés DOP et/ou BIO. Les pâtes de Tripletta sont pétries et reposées au minimum 72h avant la cuisson, au feu de bois, pour obtenir une base soufflée, légère et aérée. La générosité à l'italienne !

Pizza au four et immanquable Pizza Fritta



TANGUY CRÊPES Crêpe

Crée par Gwilherm Tanguy, Tanguy Crêpes s'inscrit dans la pure tradition de la Basse-Bretagne, où on ne dit pas « galette » mais « crêpe salée » ! Originaire du Morbihan, Gwilherm Tanguy utilise la farine de sarrasin issue d'un moulin familial. Qu'elles soient salées ou sucrées, la gourmandise est de rigueur !

Les classiques Tanguy Crêpes : poitrine fumée, œufs, boudin noir, tomme de Priziac bio, saucisse, crème moutardée, etc

COUPI BAR Asiatique

Ancien bar tabac familial transformé en café asiatique, Coupi Bar est devenu le spot street food incontournable du sud de Paris. Le secret du succès ? Leurs recettes fusion, twistées pour s'adapter habilement aux tendances d'aujourd'hui comme les croquettes de tofu piri piri, gua bao chinois au bœuf à la thaï, beef teriyaki fries, banh-mi, etc.

Emblématiques Bao et Bahn-mi !

JAJAJA

Street food
mexicaine



La taqueria JAJAJA fait entrer le soleil du sud de l'Amérique à Paris ! Au Mexique, on mange comme on rit. À plusieurs, à pas d'heure. Tacos, tequila, tostadas, y mucho más. Imprévisible, souvent ! Extravagant, parfois ! C'est ça l'esprit JAJAJA ! Tortillas, quesadillas ou encore enchiladas Jajaja convie à un voyage culinaire au cœur de la street-food mexicaine.

Délicieux tacos, signatures de JAJAJA

Melt Barbecue

MELT est né dans l'esprit de deux jeunes français partis à New-York il y a 10 ans et qui découvrent le barbecue Texan : une véritable claque culinaire. Ils décident alors d'importer le concept en France après avoir sillonné le Texas à la recherche des plus grands Pitt-Masters. Bien que la technique de cuisson Texane au bois de chêne reste au cœur du concept, on y découvre des saveurs venues des quatre coins du monde.

Viande fumée effilochée, pickles et sauce BBQ maison

Comme chaque année, la Cocktail Street aura lieu en même temps que le Whisky Live Paris. En 2023, il sera composé du **Plateau Dégustation** - 9 000 m² dédiés aux distilleries de whiskies et spiritueux des États-Unis au Japon, en passant par la France et plus largement l'Europe, de la **Rhum Gallery** - 1 500 m² consacrés au rhum dans toutes ses variétés, du **Saké District** pour (re)découvrir cette catégorie en plein essor, de la **Gin Lane** pour parcourir la diversité de ce spiritueux, de **l'Espace VIP**, du **Carré Collectors**, du **Forum des masterclasses** et de la **Boutique Éphémère**.



Lors de la Cocktail Street 2023, les visiteurs pourront déguster PLUS De 250 COCKtails DIFFÉREnts représentant UNE QUINZAINE De CATÉGORIES De SPIRITUEUX et découvrir SOIXANTE BARS ÉPHÉMÈRES à la scénographie unique. UNE DIZAINE De RESTAURANTS parmi les meilleurs de la street food seront également présents. TROIS JOURS d'immersion au cœur de la scène cocktails et street food parisienne et internationale.

À propos de Whisky Live Paris

Depuis sa création en 2004, le Whisky Live Paris est devenu le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde. Incontournable pour les professionnels du secteur et les amateurs de spiritueux, il attire chaque année des milliers de visiteurs français et internationaux. Le Whisky Live Paris offre une occasion unique de déguster toutes les catégories de spiritueux - whiskies, rhums, gins, sakés, etc. - et de découvrir des distilleries de renommée mondiale ou émergentes, mais aussi les dernières tendances et les innovations du secteur. En Asie, La Maison du Whisky organise également l'édition singapourienne du Whisky Live depuis 2010.

www.whiskylive.fr

À propos du Food Market

Depuis 2015, sur une idée originale de Virginie Godard, Le Food Market foule le boulevard de Belleville un jeudi par mois. Le Food Market c'est le premier marché-cantine dans les rues de Paris, le premier événement street food dans la rue, dont le succès est aujourd'hui toujours au rendez-vous. Le concept : rassembler un jeudi par mois, une quinzaine de chefs et restaurateurs, de l'étoilé au döner kebab, de la cantine de quartier au restaurant bistrannique. L'entrée ouverte à tous, et les plats ne dépassant pas 10€, ont fait du terre-plein central du boulevard de Belleville le repaire des amateurs de street food de qualité.



INFORMATIONs PRATIQUEs

Cocktail Street

Samedi 21 octobre de 12h30 à 00h

Dimanche 22 octobre de 12h30 à 22h

Lundi 23 octobre de 10h à 20h

Entrée libre

Prix par cocktail : 8 euros

Food : entre 5 et 15 euros

Adresse

La Grande Halle de la Villette
211, avenue Jean Jaurès 75019 Paris

Accès

Métro : Porte de Pantin (ligne 5)

Tram : Porte de Pantin Parc de la Villette (ligne 3B)

Parking : Q-Park Paris Philharmonie
185, boulevard Sérurier 75019 Paris

www.cocktailstreet.fr

